

**Положение о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад комбинированного вида № 46»  
г. Невинномысска**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия работает согласно плану работы утвержденному приказом заведующего МБДОУ.

**2. Основные задачи**

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть прописаны дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выраженные отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и храниться на пищеблоке.



3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (при оценке учитывается температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «соответствует» дается таким блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «соответствует» дается также блюдам в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные отклонения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «не соответствует» дается блюдам, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

3.7. Оценка качества блюд заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.8. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к ответственности.

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путём деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке: весы, столовые приборы (по количеству членов комиссии) тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

#### 4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заведующий МБДОУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит 3 человека, назначенные приказом заведующего.

Пронумеровано и прошнуровано  
2/900 лист 2

Заведующий МБДОУ

«Детский сад комбинированного

вида № 46» г. Невинномыска

/ Э.М. Зубенко / Е.М. Зубенко

